



KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

# YEAR END PARTY PLAN 2024

忘年会プラン

2024.11.1 FRI 12.31 TUE



一年を振り返り、労をねぎらう「忘年会」。

大切な職場のメンバーや気の合う仲間との絆を深める時間を演出いたします。

ホテル料理長が提案するこだわりの料理と8種のフリードリンクをお付けしたプランをご用意しております。

## プラン内容 [お料理+フリードリンク+会場使用料+有線マイク2本]

**A** プラン お一人様 ¥14,000

コース料理[フランス料理]または[会席料理] + フリードリンク

+ 共通プラン特典

**B** プラン お一人様 ¥12,000

コース料理[フランス料理]またはブッフェ料理[オンテールまたは着席/立食] + フリードリンク

+ 共通プラン特典

**C** プラン お一人様 ¥10,000

ブッフェ料理[オンテールまたは着席/立食] + フリードリンク

+ 共通プラン特典

**FREE DRINK**  
フリードリンク8種

ビール・ノンアルコールビール・赤白ワイン・ウイスキー・焼酎・カクテル[カシス・ジン・ウォッカ]・ノンアルコールカクテル[ピーチ・ライチ]・ソフトドリンク[ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール]

**特典** 下記よりいずれか1点お選びいただけます。

**1** 平日限定・シャトルバスでのお迎え半額サービス  
(神戸・芦屋・西宮市内1日2組限定、30名様以上のみ)

**2** ご利用時間延長  
通常120分>150分

**3** 乾杯用スパークリング  
ワインプレゼント

## 人数特典

ホテルオリジナル商品の「ORIENTALIST」シリーズをプレゼント!

- 50名様以上 ORIENTALISTシリーズ 15,000円相当
- 100名様以上 ORIENTALISTシリーズ 50,000円相当



※料金は税金・サービス料・室料込です ※20名様以上でご利用ください ※ご利用時間は2時間とさせていただきます ※写真はイメージです

# YEAR END PARTY PLAN 2024

宴会場利用人数 20名様以上

## [忘年会プラン]プラン内容

下記プランからお選びください。

PLAN  
A

コース料理[フランス料理]または[会席料理]

お一人様 ¥14,000 (フリードリンク付)

### ◆コース料理[フランス料理]

- ・サーモン炙りと海老のマリネ 冬大根 胡桃風味ドレッシング
- ・ポロネーゼパイ ガストリックソース
- ・ポテトスープ トリュフの香り プティバゲット添え
- ・鱈と白子のソテー ペキーオソース 香味野菜と共に
- ・牛肉の赤ワイン煮込み セロリラブピュレ添え
- ・ガトーショコラとバニラのアイス
- 金柑のコンポート添え ベリーソース
- ・コーヒー ・パン・バター

### ◆コース料理[会席料理]

- ・[先付]季節の一品
- ・[小八寸]季節の八寸盛り合わせ
- ・[造り]3種盛り あしらいい式
- ・[焼き物]牛肉の杉板巻き
- ・[合着]蟹の半張り蒸し
- ・[強着]時期の一品
- ・[お食事]鯛茶漬け ・[香の物]2種
- ・[甘味]季節の物を用いて

PLAN  
B

コース料理[フランス料理]またはbuffet料理[オンテールまたは着席/立食]

お一人様 ¥12,000 (フリードリンク付)

### ◆コース料理[フランス料理]

- ・スモークサーモンと根菜のサラダ 胡桃風味ドレッシング
- ・ポテトスープ トリュフの香り プティバゲット添え
- ・鱈のソテー ペキーオソース 香味野菜と共に
- ・牛肉の煮込み 冬野菜
- ・ガトーショコラと果実のコンポート
- ・コーヒー
- ・パン・バター

### ◆buffet料理[オンテール]

- ・エスカベッシュ ・よだれ鶏 ・シーフード春雨サラダ ・エッグタルティース
- ・串揚げ2種 ・鱈のソテー ブラックオリーブソース ズッキーニのガーリックロースト
- ・鶏肉のディアブル風 季節野菜のオープン焼き
- ・ビーフソテー 和風ソース(熟成旨み加工牛) クリームポテト添え
- ・オリエンタルホテルの神戸ハイカレー(国産米使用)
- ・季節の麺物 ・デザートとフルーツ ・コーヒー

### ◆buffet料理[着席/立食]

- ・スモークサーモン カリフラワー 柚子風味のサラダ ・旬魚のマリネ
- ・冷しゃぶのヤムウンセン ・鶏肉の低温調理 花椒風味 ・ピンチョス3種
- ・飲茶盛り合わせ ・アンコウの唐揚げ ・海老チリ ・鱈のソテー オリーブソース
- ・鶏モモ肉のグリル パーベキューソース ・豚肩肉のノルマンディ風
- ・ビーフソテー ガーリックオニオンソース(熟成旨み加工牛)
- ・オリエンタルホテルの神戸ハイカレー(国産米使用)
- ・季節の麺物 ・デザートとフルーツ ・コーヒー

PLAN  
C

buffet料理[オンテールまたは着席/立食]

お一人様 ¥10,000 (フリードリンク付)

### ◆buffet料理[オンテール]

- ・スモークサーモンと花野菜のサラダ
- ・蒸し鶏とスプラウトサラダ
- ・旬魚のエスカベッシュ
- ・玉子と野菜のブルスケッタ
- ・海老のチリソース和え 彩り野菜
- ・白身魚のソテー ピストゥーソース 季節野菜
- ・鶏モモ肉のルーロ ガーリックオニオンソース 季節野菜のアイヨン煮
- ・ビーフソテー 和風ソース(熟成旨み加工牛) 長芋の唐揚げ
- ・かしわ飯(国産米使用) ・季節の麺物
- ・デザートとフルーツ ・コーヒー

### ◆buffet料理[着席/立食]

- ・スモークサーモンと花野菜のサラダ
- ・旬魚のエスカベッシュ
- ・蒸し鶏とスプラウトサラダ ・玉子と野菜のブルスケッタ
- ・ピンチョス2種 ・飲茶盛り合わせ
- ・ブルーチーズと蜂蜜の焼きバゲット
- ・野菜の串揚げ タルタルソース
- ・白身魚のソテー オリーブソース
- ・チキンソテー ガーリックオニオンソース
- ・酢豚 ・ビーフソテー 和風ソース(熟成旨み加工牛)
- ・ひじきご飯(国産米使用)・季節の麺物
- ・デザート ・コーヒー

## OPTION

- ①送迎シャトルバス手配料金 ¥45,100(税込) ※1日2台限定
- ②お1人様 ¥700(税・サ込)追加で、利用時間を30分延長可能
- ③お1人様 ¥2,000(税・サ込)追加で、デザートをデザートbuffetに変更

※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更することがございます。 ※特に明記されていない料金は税金・サービス料・室料込です。

※詳しい料理内容についてはスタッフにおたずねください。 ※20名様以上でご利用ください。 ※写真はイメージです。